

Mero cocido en beurre noisette acompañado con champiñones tocineta y salsa beurre blanc



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.

Perejil picado: 2 cdas.

Tocineta: 150 g

Champiñones: 250 g

Cebollitas baby: 250 g

Mero: 1 Unidad

Sal: A gusto

Puré de papas: 500 grs.

Mantequilla: 200 grs.

Beurre blanc

Jugo de Limón: 1 cedita.

Cebolla Morada: 100 Cantidad necesaria

Agua: 60 cc

Sal: Una pizca

Vinagre de Vino Blanco: 30 cc

Vino Blanco: 45 cc

Crema de leche: 25 cc

Mantequilla fría: 250 g

Pimienta de Cayena: Una pizca

Preparación de la Receta

- Corte el mero en postas de aproximadamente 220 gramos cada una y sazónelas con sal.
- Corte la **tocineta** en lardons.
- Pele las cebollitas y cocínelas en agua hirviendo unos minutos.
- Quite el pie de los champiñones y córtelos en cuartos.

Beurre blanc

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.

- Corte la *manteca* fría en cubos.
- Coloque una olla al fuego, agregue la *cebolla* colorada, el *vinagre* de vino blanco y el vino blanco seco, deje reducir a fuego mínimo. Cuando el líquido comience a reducir incorpore la *crema* de leche y el agua, cocine hasta que reduzca nuevamente.
- Cuando la preparación este espesa incorpore los cubos de *manteca* de a uno mientras mezcla continuamente con un globo, sazone con pimineta de *cayena* y una vez que la *manteca* este completamente fundida procese la salsa con un mixer. Retire del fuego y cuele la salsa con un chino, agregue el *jugo* de *limón* y sazone con sal, luego reserve hasta el momento de servir el plato.

Armado

- En una sartén caliente con dos cucharadas de *mantequilla* dore las cebollitas, luego incorpore los champiñones, sazone con sal, cuando los champiñones comiencen a dorarse agregue la *tocineta*. Una vez que los ingredientes estén dorados retire del fuego y espolvoree con *perejil*, luego escurra sobre papel absorbente.
- En otra sartén caliente agregue la *mantequilla*, una vez que tome un *color* levemente dorado incorpore las postas de pescado, mueva la sartén cada tanto y cocine a fuego lento hasta dorarlo de ambos lados, luego termine la cocción en horno precalentado durante 5 minutos.
- Terminada la cocción coloque las postas de pescado en un plato y lleve la sartén con la *mantequilla* de la cocción nuevamente al fuego, agregue *jugo* de *limón* y deje reducir.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de puré de papas, encima acomode una posta de mero y alrededor disponga los champiñones, cebollitas y *tocineta*.
- Salsee con la salsa beurre blanc y la reducción de *manteca* y *jugo* de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mero-cocido-en-beurre-noisette-acompanado-con-champinones-tocineta-y-salsa-beurre-blanc>